



Rocca delle Macie



GRAPPA DI RUBIZZO

Varietà delle Uve

Da Vinacce di Rubizzo
(prevalentemente Sangiovese)

Tecnica di produzione

Subito dopo l'estrazione per pressatura soffice, le vinacce vengono trasportate alla distilleria artigianale Bonollo di Greve in Chianti. Il processo di distillazione, che avviene il giorno seguente in alambicco discontinuo a calderine a vapore realizzate in rame, permette di trasmettere alla grappa i più genuini aromi e profumi varietali delle vinacce.

Caratteristiche organolettiche

Colore: cristallino e trasparente.
Profumo: franco, intenso con piacevoli note vinose.
Sapore: caldo, di corpo e molto persistente.

Consigli del produttore

Servire in piccoli bicchieri di cristallo a tulipano a temperatura di 10/12 °C ottimo a fine pasto, come digestivo.
Grad. alcolica: 42% vol.



500 ml